REVUE

DE

VITICULTURE

TOME LXXIV

TRENTE-HUITIEME ANNÉE — 1931

(JANVIER A JUIN)



REVUE
DE
VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut, (Académie des Sciences),
Membre et ancien Président de l'Académie d'Agriculture,
Professeur à l'Institut National Agronomique,
Propriétaire-Viticulteur.

RÉDACTEUR EN CHEF : **P. MARSAIS**
Ingénieur agronome,
Sous-Directeur de la Station de recherches viticoles de Paris.
Chef des Travaux de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Maître de conférences de Viticulture à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon.

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : D[r] FRANK VIALA

TOME LXXIV

TRENTE-HUITIÈME ANNÉE — 1931

(JANVIER A JUIN)

PARIS
BUREAUX DE LA "REVUE DE VITICULTURE"
35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, V[me]

1931

Revue de Viticulture



Black-Rot

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

LE BLACK-ROT

Ses ravages. — Organisation de la défense. — Les Congrès de Bordeaux. Les résultats. — Une victoire de plus au bilan de la viticulture

Au moment où la viticulture semblait après de longues luttes avoir triomphé d'ennemis redoutables, l'Oïdium, le Phylloxéra, le Mildiou et pouvait espérer un moment de répit où elle jouirait des efforts faits pendant une série d'années, voit une maladie nouvelle se présenter : le Black-Rot.

Déjà, on la connaissait de nom. On savait qu'elle existait en Amérique. Et M. Viala, chargé en 1887 d'une mission en Amérique, nous en avait déjà parlé. Nous savions ainsi que cette maladie sévissait sur toutes les vignes sauvages ou cultivées situées à l'est des Montagnes Rocheuses et qu'elle était considéré par les Américains comme le pire fléau. M. Viala ajoutait que dans ces régions après de nombreuses tentatives de cépages, les viticulteurs avaient abandonné la culture des vignes européennes en partie à cause du froid dans ces régions septentrionales, mais surtout à cause du Black-Rot. Tout récemment, une catastrophe financière occasionnée par ce terrible cryptogame causait le suicide d'un viticulteur distingué du Nouveau-Monde, bien connu aussi en Europe par ses découvertes de Rupestris et de Riparia Rupestris, Herman Jœger qui après avoir lutté toute sa vie contre le Black-Rot dévastant ses cultures, en était arrivé à demander à la mort un refuge contre la ruine irrémédiable.

En France, le 11 août 1885, M. Ricard, régisseur du domaine de Val Marie, près Gorges (Hérault), nous dit M. Gaston Lavergne, dans un historique de la question paru dans son manuel pratique pour le traitement du Black-Rot paru en 1896, apportait l'école de Montpellier des grappes de raisins atteints d'une affection qui n'avait pas été observée en Europe.

(1) La planche en couleurs encartée dans ce numéro figure les aspects du Black-rot sur les rameaux, les feuilles et les fruits de la vigne. Elle servira à illustrer l'article de M. A. Rozier que l'on va lire et qui fait revivre l'époque angoissante où le vignoble fut gravement menacé.

On verra plus loin que ces caractères sont bien différents de ceux du *Rot brun*, avec lequel, pourtant, le *Black-rot* est souvent confondu par les viticulteurs. — (N.D.L.R.)

MM. Viala et Ravaz examinèrent aussitôt ces échantillons et reconnurent les caractères de la maladie cryptogamique connue en Amérique sous le nom de Black-Rot (pourriture noire).

Quelques jours après, MM. Viala et Ravaz constataient que 30 hectares de vignobles des environs de Gorges étaient attaqués, que les trois cinquièmes de la récolte étaient atteints.

L'hiver suivant, MM. Foex, Viala et Ravaz espérant empêcher l'extension de la nouvelle maladie, essayèrent sur les vignes contaminées des traitements d'extinction et firent dans ce but détruire par le feu tous les sarments provenant de la taille, écobuer le sol, flamber les souches au pétrole et appliquer en badigeonnage une solution concentrée de sulfate de cuivre.

Ces traitements n'ayant pu éteindre le foyer, le Black-Rot reparut (en petite proportion, il est vrai), vers le milieu de l'été de 1886 à Val-Marie. M. Prillieux, MM. Viala et Ravaz le retrouvèrent en remontant le cours de l'Hérault à la Cadière, mais la sécheresse permit aux récoltes d'arriver à bon port, malgré l'invasion signalée. Déjà, les viticulteurs de ces régions reprenaient espoir, lorsque vers la fin de juillet 1887, on signala la présence du fléau dans un grand nombre de régions et l'on reçut à l'école de Montpellier des raisins contaminés provenant des départements du Lot, du Lot-et-Garonne, de l'Aveyron, du Tarn-et-Garonne.

Cette maladie existait déjà depuis quelques années dans ces régions ; mais, comme le fait remarquer M. Lavergne, le paysan de ces régions mettait tout sur le compte du brouillard « Aco la Brumo ».

Dans le *Progrès agricole et viticole de Montpellier* du 26 juillet 1887, on signalait que M. Bénévide avait observé la maladie depuis trois années, à la Valade dans le Lot. La première année, elle lui avait fait peu de mal, la seconde année toute la récolte fut enlevée et il en fut de même pour la troisième.

Moi-même, au château du Lion-d'Or d'Anzac près Mézin, dans cette propriété que je devais mettre quelques années plus tard à la disposition de M. Lavergne, pour y continuer ses essais, pour le compte du ministre de l'Agriculture, j'avais sans m'en rendre compte constaté des raisins qui pourrissaient sans être mûrs.

Bientôt, on reconnut que les traitements d'extinction devenaient impraticables et l'on se mit à rechercher par quels moyens on pouvait lutter pratiquement contre le Black-Rot. On avait déjà observé que les traitements cupriques exécutés dans le but de combattre le Mildiou avaient donné quelques résultats également contre le Black-Rot. Il s'agissait d'en préciser les conditions.

« C'est en 1888, rapporte M. Viala que la certitude des traitements cupri-
« ques contre le Black-Rot a été nettement acquise, surtout par les expérien-
« ces de M. Prillieux et de M. Lavergne, à Aiguillon (Lot-et-Garonne), et celles de
« M. Scribner, colonel Pearson et Galloway en Amérique. Des traitements
« comparatifs faits en 1888 à 1890 par M. Prilleux en France et par le dépar-
« tement de l'Agriculture aux Etats-Unis ont affirmé l'efficacité des sels de
« cuivre contre le Black-Rot.

« Dans les expériences que nous avons faites, de 1888 à 1890, avec MM. Ravaz et Foex, dans les vignobles du Lot et de l'Aveyron, nous avons obtenu « des résultats absolument concluants, de même MM. Fréchou et de l'Ecluse « dans le Lot-et-Garonne, en 1889 et 1890 ».

M. Lavergne résume ainsi la situation à cette date :

« Les mêmes traitements préconisés par les professeurs départementaux « d'agriculture et par la presse agricole, furent essayés dès 1889 et après « cette date dans les vignobles où l'on avait eu antérieurement à souffrir du « Blak-Rot. Ils donnèrent des résultats très divers, suivant qu'ils furent plus « ou moins bien faits et suivant que les conditions climatologiques favorisèrent ou paralysèrent plus ou moins le développement du parasite. Il y « avait à côté de nombreux succès pas mal d'insuccès, à tel point que beaucoup « de viticulteurs en vinrent à nier l'efficacité des traitements. L'un de nous « considérant le triste tableau présenté en 1894 par une région viticole particulièrement éprouvée, on arriva même à douter de leur valeur absolue « et un moment découragé, émit à ce sujet une opinion qu'il a reconnue « depuis être un peu pessimiste. »

La communication à laquelle fait allusion M. Lavergne, est celle de M. Marre : « Le Black-Rot dans l'Aveyron, *Revue de Viticulture de* 1894 ». Si je vise cet article, c'est qu'il est le reflet de l'incertitude où l'on se trouvait à ce moment.

« Nous avons en effet acquis la certitude, dit M. Marre, que les traitements « cupriques les mieux faits sont incapables de préserver la vigne de cette « maladie, lorsque dans l'Aveyron, le champignon trouve pour se développer « des conditions de milieux absolument favorables.

« C'est que le Black-Rot est une maladie bien redoutable. Il lui faut, il est « vrai, des conditions de chaleur et d'humidité très spéciales, conditions qui « se trouvent rarement réunies, puisque même les années les plus favorables « et dans les régions les plus exposées, on ne constate guère que sept à huit « attaques sérieuses, et puisque même en 1893, à cause de la chaleur constante qui n'a cessé de régner, ces conditions n'ont pas été réunies.

« Mais c'est bien assez de sept à huit périodes favorables au développement du Black-Rot par an pour enlever une récolte à chacun de ces moments favorables, en effet, presque tous les pédicelles ou les grains de raisins qui ne sont pas absolument recouverts de matière cuprique sur toute « leur surface, sont sûrement attaqués et détruits ».

Le cri d'alarme et de doute de M. Marre n'est en somme que l'expression des opinions et des désilusions des viticulteurs qui l'entourent, et de l'effroi causé à nos viticulteurs, par cette nouvelle maladie, plus violente que le Phylloxéra, plus terrible que le Mildiou.

M. Marre lance cet appel destiné aux chercheurs, car amoureux de la vigne et ayant charge d'âmes, par la situation qu'il occupe de professeur d'agriculture de l'Aveyron, il est particulièrement ému des dégâts dans la région dont il s'occupe.

« Nous adressons, dit-il, un pressant appel aux savants spécialistes familiarisés avec les études cryptogamiques, nous les invitons à étudier les condi-

« tions particulièrement favorables au développement du Black-Rot et à re-
« chercher un mode de traitement plus efficace que ceux déjà connus. Si leurs
« recherches sont couronnées de succès, ils rendront l'espoir à bien des vi-
« ticulteurs découragés ».

Nous verrons dans la suite que ces appels aux hommes de la science ne restent jamais en France sans réponse et nous allons assister à l'organisation de la lutte, à des congrès, permettant aux viticulteurs de causer avec les savants, de leur suggérer des idées.

L'année 1895 fut encore une année de doute et d'indécision et M. Lavergne résumant la situation à cette date, cite des articles de journaux ou de viticulteurs distingués qui contestèrent la valeur des traitements cupriques, mais avant la fin de la campagne, ils revinrent en partie de leur pessimisme.

« C'est, ajoute-t-il, que le traitement du Black-Rot est une opération déli-
« cate, exigeant de la part du viticulteur qui l'exécute, des connaissances
« très précises, toutes les fois que son vignoble se trouve dans une région,
« dont le climat est essentiellement favorable au développement de la mala-
« die. Si l'on veut bien relire avec attention les articles relatifs aux pério-
« des et aux doses du traitement, qui depuis 1888 remplissent les journaux
« viticoles, on verra qu'ils sont souvent contradictoires, et on se rendra
« compte des difficultés soulevées par la pratique de ces traitements ».

A cette date, de nombreux départements signalaient les atteintes du Black-Rot, l'Hérault, l'Aveyron, le Lot, le Lot-et-Garonne, le Tarn, le Tarn-et-Garonne, le Gers, la Gironde, le Gard, la Haute-Garonne, la Charente, la Charente-Inférieure, la Dordogne, les Landes, la Corrèze, le Cantal, le Rhône, l'Isère, la Saône-et-Loire, l'Yonne, la Drôme, l'Aude.

Mais l'Aveyron, le Gers, le Lot-et-Garonne et les Landes furent particulièrement frappés. C'est aussi sur ces points que se portèrent les expériences.

Parmi les personnes qui s'en occupèrent d'une façon particulière, je ne saurais oublier les noms de MM. Prillieux, Viala, Ravaz, Fréchou, Lavergne, Marre, Couderc, Prunet, et bien d'autres dont les noms se trouvent consignés dans les divers travaux ou communications qui parurent à cette époque et dans la suite, dans les journaux et les comptes rendus des Congrès.

A ce moment, les viticulteurs étaient dans la désolation. Nous voyons fréquemment des vignobles dans ces départements les plus contaminés et circonvoisins où les propriétaires voyaient leur production tomber de 600 ou 700 barriques à 30 ou 40. Ce fut le cas de celui qui écrit ces lignes.

C'était la ruine en perspective, d'autant plus que ces vignobles venaient de passer par des crises successives, Phylloxéra et Mildiou, et bon nombre de viticulteurs avaient à peine touché une modeste partie des sommes qu'ils avaient engagées dans la reconstitution de leurs vignobles.

C'est de cette époque qu'il faut situer le commencement de l'exode des populations agricoles du Gers, du Lot-et-Garonne, du Tarn-et-Garonne, qui demandèrent largement au fonctionnarisme un remède à une situation à laquelle ils ne voyaient aucune issue.

Le 29 août 1895, M. Pierre Viala, professeur à l'Institut National agronomi-

que donna à Eauze au centre de l'Armagnac, une conférence qui attira un millier de personnes.

M. Lavergne en donne dans la *Revue de Viticulture* du 21 novembre 1895 le compte rendu. Il s'exprime ainsi :

« Dans la matinée, M. Viala avait visité quelques vignobles situés sur la « route de Condom à Eauze, puis les champs d'expériences officiels dirigés par « M. Lavergne sur la demande de Pajot et créés à la demande de M. le Profes- « seur Lannelongue, député de Condom. Il avait quelques jours auparavant, « parcouru les vignes de l'Aveyron, notamment celles de Marcillac ravagées « par le Black-Rot ainsi que les traitements expérimentaux établis à Aubin, « par M. Marre, professeur départemental d'Agriculture. Aussi le grand sa- « vant spécialiste pouvait-il aborder avec une double autorité, (celle de son « talent et de son expérience indiscutable, celle qu'il puisait encore dans « des contestations personnelles et récentes), le sujet de sa conférence ».

La situation était délicate. Si dans les champs d'expérience, la confiance renaissait à la suite des travaux et des expériences concluantes, le gros public était encore sceptique et pour des causes diverses, les traitements ne réussissaient pas partout avec le même succès. Les viticulteurs ne faisaient pas attention qu'il y avait toujours dans leurs insuccès une cause initiale qui leur échappait et provenait le plus souvent de l'opportunité de traitements cupriques.

Dans cette conférence, M. Viala pose la question de la façon précise : « Est-il possible de lutter contre le Black-Rot ? Doit-on, et peut-on reconsti- « tuer le vignoble d'Armagnac ? »

Après avoir analysé et combattu les causes de ce découragement, il affirmait que la lutte contre le Black-Rot est sûrement possible, « grâce aux sels de cuivre et malgré des échecs retentissants », et ajoutait qu'à la suite des visites qu'il venait de faire aux champs d'expérience de M. Marre, dans l'Aveyron, et de M. Lavergne à proximité d'Eauze, il était possible de combattre le Black-Rot, grâce à cinq traitements à la bouillie bordelaise à 3 %.

Même sur la route de Condom, M. Carles a pu sauver une récolte avec trois traitements à 4 % de sulfate de cuivre et 3 % de chaux.

Mais M. Viala attire l'attention sur l'importance du premier traitement, qui doit être non seulement préventif, mais très précoce, lorsque les bourgeons ont à peine trois ou quatre centimètres, c'est-à-dire du 25 avril au 5 mai. Ce premier traitement doit être suivi de quatre autres dans l'ordre suivant :

Le deuxième, quinze jours après le premier ;

Le troisième précédant la floraison, alors que les capuchons de graines commenceront à tomber ;

Le quatrième suivra immédiatement la floraisón ;

Le cinquième, un mois après le quatrième.

Le dosage des bouillies, point qui préoccupe les expérimentateurs et les praticiens, est également traité par M. Viala.

D'après M. Marre, qui a fait une série d'intéressants essais comparatifs, concernant ce dosage des bouillies, on remarque que depuis, un minimum de

1 k. 500 jusqu'à 6 et 8 kilos de sulfate de cuivre, elles offraient à peu près la même activité, l'efficacité diminuant rapidement au-dessous de 1 k. 500. Mais ces essais ayant été faits par un homme de science avec des soins spéciaux, M. Viala croit devoir recommander la dose minimum de 3 kilos de sulfate de cuivre.

Quant à la quantité de chaux, M. Viala préconise une bouillie neutre, en employant une dose qui sera fixée au papier de tournesol redevenant bleu, après être passé au rouge dans le liquide, avant d'y introduire la chaux. Je glisse sur ces préparations qui sont devenues depuis du domaine courant.

Cette conférence avait eu le plus grand succès et les propriétaires de l'Armagnac en étaient sortis sinon complètement convaincus, du moins avec un peu plus d'espoir.

(*A suivre.*)

A. Rozier,

Président honoraire de la Société d'Agriculture de la Gironde.

ACTUALITÉS

Le Black Rot. — La planche en couleurs placée en tête de ce numéro permettra aux lecteurs de bien caractériser la présence du parasite, champignon microscopique, *Guignardia Bidwellii*, sur les rameaux, les feuilles et les fruits de la vigne.

La Pourriture (Rot) des grains et leur aspect déprimé, leur couleur brune, font souvent confondre la Pourriture noire, *Black-Rot*, avec la forme tardive du Mildiou de la grappe, pourriture brune, *Brown-Rot*, ou Rot brun, bien plus fréquente et très répandue un peu partout cette année. Il importe d'éviter cette confusion.

Les taches couleur feuille morte sur le limbe des feuilles, très réduites de surface par rapport à celles de feuilles mildiousées et la présence des petites pustules noires disposées concentriquement telles qu'elles sont figurées en *b* et *c* sur le parenchyme, en *d* sur le rameau, distinguent nettement le Black-Rot du Mildiou tardif.

Sur les grains, les mêmes petites pustules noires, qui sont les organes de reproduction (pycnides du champignon, représentées en *a*), ne permettent de confondre le *Black-Rot* avec aucune autre maladie de la grappe ; on ne retrouve rien qui ressemble aux efflorescences blanches du Mildiou, véritable cause du Rot brun. — (*N. D. L. R.*)

La récolte vinicole de 1930. — Le tableau que nous publions dans ce numéro, et dont nous avons annoncé les résultats généraux la semaine dernière, exige quelques commentaires dont les viticulteurs peuvent faire leur profit.

Avec ses 55.572.450 hectolitres de vins nouveaux pour la Métropole et l'Algé-

rie, la récolte de 1930 se classe comme une des plus mauvaises que nous ayons eues depuis la guerre : seules 1921 avec 50 millions d'hectolitres et 1926 avec 49 millions d'hectolitres environ se classent au-dessous de 1930. Disons tout de suite que l'opinion générale était, il y a quelques semaines encore, orientée vers le pessimisme encore plus accentué. 1930, au point de vue climatologique, s'était caractérisée comme une année désastreuse ; nous avons communiqué en leur temps, les nouvelles déplorables qui nous parvenaient des diverses régions ; l'ensemble constituait un tableau pitoyable.

Malgré ces conditions des plus mauvaises, notre vignoble arrive à produire suffisamment pour la consommation. Avec des stocks à la propriété un peu supérieurs à ceux de l'an dernier (600.000 hectolitres de plus qu'en fin 1929), les disponibilités s'élèvent à 62.253.655 hectolitres qui peuvent faire face à la consommation taxée et à la consommation en franchise, si l'on tient compte du stock commercial élevé, voisin de 14 millions d'hectolitres.

Et la réflexion qui s'impose est angoissante. Si, après une compagne que tout le monde a caractérisée comme calamiteuse pour la vigne, le marché ne se trouve pas automatiquement désencombré, que faut-il attendre d'une année normale, et, encore plus, d'une récolte favorisée, comme peut très bien l'être 1931 ? Cette question inquiète déjà les amis et les défenseurs de la viticulture ; il n'est pas trop tôt pour prévoir le pire et s'organiser en conséquence.

Un autre caractère de la récolte 1930 est sa répartition anormale entre les différentes régions de la France. Les départements méridionaux n'ont pas fourni, contrairement à la règle constatée dans les années pluvieuses et favorables aux maladies cryptogamiques, leur proportion prédominante des vins récoltés. C'est moins de la moitié des 42 millions que les départements gros producteurs du Languedoc ont apporté ; les départements du Centre, de l'Est, du Centre Ouest et du Centre Est donnent relativement plus qu'on ne pouvait croire. On attribuera cette anomalie à la production des vignes hybrides, sans doute ; nous pensons qu'il y a d'autres raisons qu'il faudra rechercher.

L'Algérie, elle, donne, après de mauvaises nouvelles, une récolte supérieure à celle de l'an dernier et dépassant 13 millions et demi d'hectolitres. Qu'eût-ce été et que sera-ce, si les conditions de production sont, par hasard, très favorables. Ce haut chiffre de la production algérienne, malgré un tribut payé aux intempéries et aux maladies, n'est pas fait pour calmer l'hostilité de certaines régions de la métropole qui perdent leur rang dans le classement des rendements à l'hectare. Il est vraiment très inquiétant pour le proche avenir.

En vérité, ici comme là, il est certain que la production des vignes plus récemment plantées arrivées à leur plein rendement à la place des vignes vieilles arrachées, a joué un rôle très important. La défense plus énergique et mieux conduite du vignoble est intervenue aussi, et comment pourrait-on le reprocher aux viticulteurs !

Quelle conclusion tirer de ces faits principaux rapidement examinés ? C'est que le problème des débouchés de la viticulture française reste posé dans toute sa gravité. C'est à lui que, sans délai et dans l'union toujours possible des viticulteurs (si tous y mettent de la bonne volonté) l'on doit s'attaquer avec méthode et persévérance. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après une courte période un peu pluvieuse sans orages, nous avons depuis quelques jours un temps sec et froid.

La température s'est brusquement abaissée le jour de l'arrivée de l'hiver et nous avons eu pendant plusieurs matins la terre gelée, ce qui n'arrive pas souvent dans notre région. Nous passons pas mal d'hivers sans voir la glace, ni la neige, dans la partie basse du Languedoc.

Beaucoup d'agriculteurs se figurent que le froid tue pas mal d'insectes. Ils sont dans l'erreur. La nature a organisé les insectes et les larves pour résister au froid. Il faut des températures excessivement basses pour détruire les bêtes et insectes nuisibles, températures que nous n'avons jamais à supporter dans notre région.

La production des vins et les stocks à la propriété en 1930, 1929, 1928 et 1927

DÉPARTEMENTS	PRODUCTION				STOCKS A LA PROPRIÉTÉ			
	1930	1929	1928	1927	1930	1929	1928	1927
Ain	263.957	375.029	360.749	427.432	29.862	38.707	21.063	10.147
Aisne	9.275	51.189	14.730	12.777	6.450	1.119	878	1.226
Allier	97.251	133.685	189.761	209.903	10.234	16.257	12.791	4.921
Alpes (Basses-)	30.614	81.046	97.956	87.132	731	1.258	1.061	691
Alpes (Hautes-)	16.928	40.920	53.538	50.483	813	2.542	383	55
Alpes-Maritimes	80.334	104.995	99.265	74.757	3.670	4.379	2.690	3.814
Ardèche	494.100	789.163	708.820	670.635	27.872	17.250	6.750	5.227
Ardennes	5	111	14	29	»	5	»	»
Ariège	89.857	104.224	89.870	70.211	1.685	1.798	938	979
Aube	16.736	159.241	20.747	14.027	35.880	3.393	2.409	5.590
Aude	4.971.403	6.350.277	7.067.096	4.941.402	623.174	767.692	43 098	116.435
Aveyron	184.975	256.228	331.853	258.482	8.410	6.528	3.360	2.518
Bouches-du-Rhône	1.026.280	1.482.833	1.435.938	1.245.684	150.238	78.808	20.047	35.622
Cantal	2.240	2.318	3.442	2.138	11	30	10	3
Charente	1.059.338	1.130.994	930.760	910.405	23.042	15.341	25.972	7.567
Charente-Inférieure	1.096 405	1.633.615	1.425.715	1.256.883	86.652	61 975	16.012	19.779
Cher	100.957	206.543	103.666	89.936	25.506	11.032	7.444	7.293
Corrèze	48.835	58.665	58.665	53.404	2.850	806	775	872
Côte-d'Or	214.311	429.508	287.860	258.174	118.864	71.015	64.743	52.744
Creuse	»	20	10	25	»	»	»	»
Dordogne	840.347	1.023.263	1.016.380	805.084	53.240	46 728	13.267	25.955
Doubs	1.709	11.411	3.427	1.667	381	357	210	298
Drôme	298.705	444.056	430.216	359.722	12.946	12.014	7.413	6.584
Eure	46	72	42	9	19	2	»	5
Eure-et-Loir	786	2.881	506	1.223	440	33	125	30
Gard	2.879.820	4.995.402	4.796.744	4.836.704	334.345	255 772	42.547	30.818
Garonne (Haute-)	673.810	907.466	746.992	613 358	58.993	51.536	21.207	17.921
Gers	1.066.216	1.235.357	1.271.195	1.114.665	111.338	126.892	31.537	37.245
Gironde	2.549.509	4.573.726	4.691.799	4.012.048	1.196.034	1.127.440	466 367	745.734
Hérault	8.741.311	12.017.146	13.990.644	11.141.714	1.185.452	1.343.015	91.441	185.196
Ille-et-Vilaine	29	61	35	45	7	»	»	»
Indre	214.915	336.206	163.411	137.774	15.498	5.297	4.923	6.152
Indre-et-Loire	391.126	1.356.902	546.737	395.458	163.538	57.047	36.369	50.248
Isère	435.192	620.008	647.139	601.590	15.754	24.614	11.775	4.848
Jura	52.434	179.814	94.119	92.642	46.553	25.638	17.946	15.730
Landes	276.210	469.119	314.625	298.668	29.144	12.587	17.506	8.135
Loir-et-Cher	519.362	1.704.929	521.179	617.637	189.320	35.167	43.556	27.772
Loire	256.759	369.726	285.570	232.407	6.750	14.470	13.761	11.022

Loire (Haute-)	35.747	48.320	48.362	44.871	902	1.062	393	378
Loire-Inférieure	634.062	1.284.719	652.365	551.741	102.971	38.714	27.980	24.661
Loiret	204.891	473.795	88.345	236.283	78.923	9.235	37.590	12.714
Lot	269.332	202.409	294.458	174.074	3.542	10.597	2.623	3.067
Lot-et-Garonne	866.206	934.066	805.187	690.960	35.051	39.840	17.094	15.560
Lozère	15.612	28.959	33.136	31.711	290	316	191	128
Maine-et-Loire	732.809	1.002.778	541.933	310.060	70.950	32.239	21.874	34.815
Marne	219.881	584.812	309.986	87 349	79.230	14.850	11.720	11.873
Marne (Haute-)	12.288	32.338	12.758	10.833	2.097	710	398	338
Mayenne	249	497	440	184	6	2	3	»
Meurthe-et-Moselle	28.262	46.193	23.072	13.846	4.992	3.169	1.431	1.426
Meuse	8.644	10 860	5.555	2.572	895	493	148	127
Morbihan	3.727	6.006	2.653	2.644	192	60	174	60
Moselle	20.641	35.093	»	»	7.888	4.572	»	»
Nièvre	18.627	144.101	25.654	29.197	13.362	2.541	3.620	5.016
Puy-de-Dôme	184.392	203.611	353.874	370.898	19.294	40.958	22.784	7.713
Pyrénées (Basses-)	130.665	258.172	189.833	173.356	17.926	8.426	7.787	4.458
Pyrénées (Hautes-)	90.694	137.473	122.373	98.347	3.618	3.297	2.354	1.601
Pyrénées-Orientales	2.712.276	3.571.281	3.138.847	3.239.44	246.414	279.201	20.005	33.117
Rhin (Bas)	317.540	286.898	»	»	41.605	29.978	»	»
Rhin (Haut)	535.458	538.622	»	»	23.998	27.383	»	»
Rhône	395.741	800.743	694.464	751.370	107.796	69.403	72 848	27.238
Saône (Haute-)	12.300	23.645	8.822	6.663	996	539	353	318
Saône-et-Loire	413.662	971.637	860.740	800.269	235.272	148.075	71.316	55.684
Sarthe	12.242	87.993	19.534	7.064	19.123	1.729	1.769	2.635
Savoie	284.156	319.673	359.547	282.160	6.037	8.345	7.165	2.449
Savoie (Haute-)	53 095	94.842	69.856	60.379	2.617	2.382	1.322	1.396
Seine	23	54	41	32	10	6	4	2
Seine-et-Marne	6.485	10.647	3.344	3.148	819	201	251	241
Seine-et-Oise	2.649	3 811	1.388	1.295	407	183	135	146
Sèvres (Deux-)	111.709	246.421	91.080	62.944	29.672	2.918	3.249	5.374
Tarn	735.606	943.529	1.196.566	810.936	62.937	91.744	22.145	15.971
Tarn-et-Garonne	461.732	541.327	565.549	479.912	31.760	31.408	14.344	9.013
Var	1.717.130	2.360.219	2.375.779	1.783.809	102.746	104.458	20.421	29.431
Vaucluse	539.524	1.077.985	1.145.050	970.473	61.745	82.087	35.598	28.482
Vendée	664.995	890.778	709.113	623.758	56.798	35.881	23.531	15.123
Vienne	436.023	764.182	275.074	213.591	87.254	11.852	12.655	15.511
Vienne (Haute-)	4.394	4.767	1.248	1.184	30	16	»	2
Vosges	11.980	14.078	4.580	3.289	1.054	312	143	102
Yonne	85.938	275 927	58 868	71.747	46.300	11.618	13.999	17.888
Totaux pour la France	42.011.074	62.901.443	57 890.686	48.899.024	6.485 625	5.389.644	1.529.791	1.833.234
Alger	5.618.094	5.708.460	6.556.268	4 120.943	335.220	356.938	34.235	85.323
Oran	6.579.372	5.880.301	5.771.207	2.754.202	84.751	251.247	22.387	35.549
Constantine	1.363.913	1.243.661	1.339.148	1.156.354	75.000	67.499	5.956	15 319
Territoires du Sud	6	5	»	»	»	»	»	»
Totaux pour l'Algérie	13.561 385	12.832.430	13.666.623	8.031.499	494.971	675.684	62.578	136.191
Total général	55.572.459	75.733.873	72.082.101	57.257.191	6 680.596	6.065.328	1.632 864	2.005.840

Ce qui pourrait tuer quelques parasites, ce serait la chute de neige qui se congèlerait et resterait quelques jours à la surface du sol ou sur les plantes.

Or, lorsque par extraordinaire, il y a des chutes de neige chez nous, la fonte se produit presque immédiatement.

Ne comptons donc pas sur le froid pour détruire les insectes. Il peut en revanche, porter préjudice à certains arbres, arbustes ou plantes qui viennent chez nous, parce que nous sommes dans une région tempérée. Pour le Languedoc, nous ne demandons pas de gros froids.

Les températures au-dessous de zéro, peuvent tout de même être utiles dans notre région cette année, pour soulever les sols qui se sont tassés par les fortes pluies de l'hiver et du printemps derniers, et qu'on n'a pas pu travailler. Ce soulèvement du sol par les gelées, rend les cultures bien plus faciles.

En prévision de plus fortes gelées, puisque l'atmosphère est bouleversée depuis quelques années, et que nous pouvons avoir à subir des refroidissements aussi forts que les régions septentrionales, nous rappelons qu'il n'est pas prudent de déchausser les jeunes vignes greffées d'un ou deux ans et de les laisser découvertes pendant les mois de décembre et janvier. La soudure ou même le jeune greffon pourraient avoir à souffrir du froid. Des broussins se développeraient certainement à la soudure.

Eviter aussi de tailler par ces grands froids comme nous l'avons indiqué dans notre dernière chronique. On a le temps de pratiquer la taille d'ici à fin février.

Nous voyons encore trop d'ouvriers agricoles tailler la vigne par des températures bien au-dessous de zéro. Ils sont habillés chaudement, portent des gants, des cache-nez et entourent leurs têtes de passe-montagnes. Ils feraient mieux de faire un travail plus échauffant. Le propriétaire gagnerait davantage de les faire reposer, s'il n'avait pas d'autre ouvrage à leur faire faire. Quoi qu'il y ait toujours à faire dans un domaine.

Pour les ramasseuses de sarments, le temps n'a pas été favorable pendant quelques jours. La bise n'est pas agréable pour ce travail peu échauffant.

Ceux qui n'ont pas cueilli les olives noires pour faire l'huile, avec le beau temps qui a duré jusqu'au 21 courant, sont obligés d'attendre de plus beaux jours, parce que le ramassage des olives noires à terre ou sur l'arbre n'est pas plus réchauffant que la taille et le ramassage des sarments.

En revanche, on doit continuer à faire les fosses de remplacement des ceps qui ont dépéri dans les vieilles vignes. Ce travail fatigant se fait avec moins de peine par les basses températures. De plus, la terre fraîchement remuée se congèle le matin et s'assainit en même temps qu'elle s'ameublit.

Eviter de faire les plantations de boutures et de racinés, lorsque la terre est gelée.

Les meilleures plantations se font par temps doux et humide. On a le temps jusqu'en mars.

Par ces températures froides, employer le personnel ouvrier à l'épandage des fumiers volumineux.

Nous avons constaté ces jours derniers avec plaisir que si encore beaucoup de petits propriétaires terriens et un trop grand nombre d'ouvriers agricoles ne veulent pas se débarrasser de la routine, certains font des observations utiles.

Dans le Roussillon surtout et dans une partie de l'Aude et de l'Hérault, on continue à planter les boutures et les racines trop profondément, 0 m. 50 quelquefois.

Un petit propriétaire viticulteur nous disait ces jours derniers qu'il s'était rendu compte par lui-même de la nécessité de ne pas planter trop bas.

Ayant arraché quelques pieds de vigne qui dépérissaient, il s'est aperçu que le dernier nœud placé trop bas n'avait pas développé de racines et se pourrissait, tandis que le faisceau de racines s'était développé au nœud supérieur.

En voilà un qui est convaincu par expérience qu'il ne faut pas faire les plantations trop profondément, de 0 m. 20 dans les terres humides à 0 m. 35 pour les terres sèches.

Tasser la terre légèrement contre les racines, ne jamais piétiner surtout lorsque le sol est imprégné d'eau. Ne pas oublier de réserver à la taille, les sarments fructifères, non attaqués par les maladies cryptogamiques. Les laisser sur le cep jusqu'en février.

Nous répétons ces conseils, parce que nous remarquons qu'un trop grand nombre de viticulteurs ne prennent pas assez de soins des sarments destinés à fournir les greffons.

La greffe mayorquine, encore trop peu usitée, ne demande pas tous ces soins. La greffe en fente de cette année a donné partout dans notre région des résultats désastreux, ce qui occasionne des pertes d'argent et un retard considérable pour la mise en rapport des vignes.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos derniers marchés vinicoles, malgré les fêtes de Noël, ont été fréquentés par les viticulteurs ; mais les affaires traitées se sont encore raréfiées. Certains appellent cette période la trêve des confiseurs. Elle dure longtemps cette trêve, et beaucoup d'informateurs trouvent un prétexte toutes les semaines pour expliquer le marasme ds affaires depuis le mois d'octobre.

Si ces informateurs n'avaient pas induit les propriétaires viticulteurs en erreur, nous ne serions pas dans la situation actuelle, que nous avons prévue.

Qu'on veuille bien relire nos chroniques hebdomadaires depuis octobre dernier, même remonter à septembre, vous verrez que nous incitions tous les producteurs de vin de notre région à vendre aux prix offerts de 18 à 20 francs le degré.

Le commerce se serait moins jeté sur les vins étrangers s'il était approvisionné de vin, son intérêt serait de maintenir les prix élevés.

Les cotes officielles qui s'établissent après tous les marchés vont en diminuant toutes les semaines.

Les Chambres d'agriculture ne cotent plus, avec raison, puisqu'il n'y a pas un courant de ventes.

La Fédération des Caves coopératives s'est réunie à Paris sous la présidence de M. Ravel, président de l'importante Coopérative de Marsillargues Hérault). Elles demandent des exonérations d'impôts, conformément à la loi sur les coopératives.

Les associations viticoles continuent à se remuer et les sections de la C. G. V. se réunissent assez souvent. Elles comprennent maintenant que la viticulture française est menacée et que les visites mensuelles à Paris ne suffisent pas.

Certains parlementaires continuent à encombrer les journaux politiques de leurs communiqués pour faire prendre patience aux viticulteurs et se tailler une réclame électorale.

Les réformes essentielles restent toujours en suspens et l'on reparle de la fumisterie de la contenance des bouteilles.

Plus on brimera le commerce des vins et les débitants des centres de consommation, plus on portera préjudice à la viticulture méridionale. — E. F.

Prorogation des effets des dispositions des articles 2 et suivants de la loi du 19 avril 1930 sur les achats d'alcool de vin. — Le gouvernement vient de faire adopter par les Chambres, un projet de loi prorogeant les effets des dispositions des articles 2 et suivants de la loi du 19 avril 1930 ; ces mesures, en effet, tendaient à remédier à la crise de mévente des vins, due à une surabondance de disponibilités, en autorisant l'Etat à procéder, jusqu'à concurrence d'une somme de 250 millions, à des achats d'alcool de vin. Ces achats pouvaient être réalisés soit directement par la voie amiable, soit sur livraisons obligatoires imposées à certains viticulteurs de France et d'Algérie. Le texte, on se le rappelle, fixait au 31 décembre 1930 la date extrême de remise des alcools à l'Etat.

Deux décrets, rendus en exécution de la loi, ont réglé les conditions et prix d'achat des alcools : le premier, en date du 1er mai 1930, concerne les ces-

sions amiables, le second, pris le 20 juin, détermine la quotité des prestations mises à la charge des producteurs.

Mais, dès la fin du mois de juin, le développement des maladies cryptogamiques laissait prévoir une récolte déficitaire en 1930, ces prévisions se confirment aujourd'hui.

La remise à l'Etat des alcools restant à livrer soit des ventes amiables, soit à titre obligatoire, nécessiterait l'envoi à la distillation de près de 4 millions d'hectolitres de vin. Il y aurait de graves inconvénients à prélever, sur la dernière récolte, nettement déficitaire, un contingent de vin qui pourrait faire défaut pour la consommation, et à provoquer, ainsi, une hausse des prix déjà élevés.

Il paraît donc indispensable d'attribuer aux récoltants un délai supplémentaire.

En conséquence, le projet de loi dont la teneur suit vient d'être déposé sur le bureau de la Chambre :

Article unique

« Les dispositions des articles 2 et suivants de la loi du 19 avril 1930 sont prorogées jusqu'au 30 septembre de l'année qui suivra la publication au *Journal officiel*, d'une statistique faisant ressortir que les déclarations de récolte accusent, pour la France et l'Algérie, un chiffre de disponibilités (récolte et stock à la propriété) supérieur à 75 millions d'hectolitres de vin.

« Des décrets, rendus sur la proposition des ministres de l'Agriculture, des Finances et du Budget, fixeront les mesures nécessaires à l'application de la présente loi et notamment les conditions dans lesquelles seront effectuées les livraisons d'alcool imposées par le décret du 20 juin 1930 ou restant à réaliser sur les offres souscrites en exécution du décret du 1er mai 1930. »

H. J.

Le Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève et la viticulture. — Dans sa séance du 16 décembre 1930, le Syndical régional des vignerons de Montpellier-Lodève a émis divers vœux intéressant la viticulture.

Il a insisté, notamment, sur les avantages que la viticulture algérienne retirait des conditions économiques et du régime colonial ; il a constaté que tant que cette inégalité subsisterait, il serait impossible d'assurer l'équilibre de la viticulture nationale. L'assemblée générale du Syndicat susvisé a donc demandé qu'à la base de tout statut légal de la viticulture soit institué l'aménagement du marché payant, conformément aux propositions de la C. G. V.

D'autre part, l'assemblée en question a pris position au sujet de l'importation des vins étrangers : ces vins proviennent de pays dont la législation intérieure sur les fraudes n'offre pas de garanties de sincérité.

Or cette réglementation moins sévère permet aux producteurs de bénéficier d'un prix de revient inférieur. En outre, dans certains de ces pays, l'Etat stimule les exportations par des avantages pécuniaires. Enfin, l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930 s'est montré insuffisant, combiné avec un droit de douane de 55 fr., pour protéger la production nationale contre l'afflux des vins étrangers.

En conséquence, l'assemblée en question a demandé que l'article 4 soit renforcé par la suppression de son dernier alinéa qui admet les vins étrangers en coupages dans les vins de liqueurs. Elle a insisté, en outre, pour que le droit de douane sur les vins soit relevé de 55 à 84 fr. et qu'il soit augmenté automatiquement pour chaque pays expéditeur du montant des primes allouées aux vins en provenance de ce pays.

D'autre part, appliqué aux vins jusqu'à 12°, le tarif actuel laisse sans protection les vins de France et ne pourrait protéger, grâce à la surtaxe sur l'alcool, que les vins d'un degré supérieur, c'est-à-dire une proportion infime de la production française.

L'assemblée demande donc que la limite d'application de ce tarif soit abaissée de 12° à 9°, la surtaxe étant perçue à partir de 9°.

Enfin, étant donnée l'importance de ces revendications, l'assemblée susvisée demande que le Syndicat de Montpellier-Lodève, et la C. G. V. en poursuivent énergiquement la réalisation et invitent les parlementaires de la région à prendre position nettement et sans retard.

En outre, l'assemblée demande que les impôts sur les transports de vins par chemins de fer soient supprimés ;

Que les droits de circulation soient ramenés au coefficient d'avant-guerre, c'est-à-dire 1,50 × 6 = 9 fr.

Que l'Etat seconde activement notre action de propagande pour développer, en France et à l'étranger, le goût des vins de consommation courante ;

Que les pouvoirs publics prennent les mesures nécessaires pour faire baisser le prix du vin chez les détaillants et dans les buffets des gares de chemin de fer et que les restaurateurs soient amenés à comprendre le vin dans le prix du repas ;

Que l'autorisation de faire des piquettes soit supprimée ;

Que tous les agents de la répression des fraudes, à l'exception de ceux de la Régie, soient habilités pour pénétrer librement dans les chais des récoltants ;

Que les vins de lies obtenus par filtrage aussi bien que par surpressurage soient considérés comme impropres à la consommation par modification de l'article premier du décret du 1er février 1930 ;

Que la déclaration de récolte comprenne, d'une part le vin rouge, d'autre part le vin blanc de blanc et enfin le vin blanc avec obligation pour le commerce de tenir un compte séparé ;

Que les ministres du Commerce et des Travaux publics interviennent auprès des compagnies de chemins de fer pour obtenir des tarifs qui permettront aux viticulteurs français de jouir des mêmes avantages que les producteurs de raisins de table des autres nations ;

Que le ministre du Commerce engage des pourparlers pour obtenir des tarifs permettant aux raisins de table français de parvenir, sans droits excessifs, aux consommateurs des pays importateurs ;

Que la culture des raisins de table soit encouragée et qu'en vue d'ouvrir des débouchés nouveaux pour intensifier cette culture, il soit créé des champs d'expériences pour étudier à tous les points de vue les variétés de raisins de table françaises et étrangères susceptibles d'être exportées ;

Que les Comités de conseillers du commerce extérieur et les Chambres de commerce des 8e, 9e et 11e régions économiques, et les Chambres d'agriculture des régions productrices soient priés d'étudier s'il n'y aurait pas lieu, afin de favoriser le développement de l'exportation des raisins de table et en général du commerce des fruits et primeurs, d'encourager, par tous les moyens, l'étude de la langue allemande, notamment par la création de cours dans les écoles primaires de quelque importance. — H. J.

L'importation des vins italiens en France. Mise au point nécessaire. — Depuis quelques jours, des notes tendancieuses au sujet de l'importation des vins italiens en France sont publiées dans les journaux d'information.

D'après ces notes, certainement inspirées par des spéculateurs à la baisse, la gare de Modane serait embouteillée par d'énormes quantités de produits alimentaires et ses voies de garage encombrées par des wagons de vins italiens importés à la moyenne de cinq mille hectos par jour, d'après certains, ou de cinquante mille hectos par semaine, d'après d'autres.

Une mise au point s'impose.

Nous sommes en mesure d'affirmer, et la statistique des importations et exportations du mois d'octobre qui va paraître le démontrera, qu'au cours du mois d'octobre il est entré 17.000 hectolitres de vins italiens en France.

Nous pouvons en outre indiquer de façon précise, en nous rapportant au relevé du contrôleur de la répression des fraudes de la C. G. V., en surveillance à

Modane, qu'au cours du mois de novembre, il a été importé, par Modane, 8.850 hectolitres de vins italiens en France et qu'au cours de la première semaine de décembre, c'est-à-dire du 1er au 6, les importations de vins italiens en France, par Modane, se sont élevées à 8.730 hectos.

Maintenant soulignons que l'encombrement des voies de garage de la gare de Modane par des wagons de vins italiens et l'envoi à Modane d'un chimiste des douanes détaché du laboratoire de Lyon ont pour seule cause la qualité douteuse des vins italiens que l'on tente d'introduire en France.

Et à l'appui de ce que nous venons d'avancer, nous pouvons indiquer que tout dernièrement, la douane à Modane a saisi 4 1/2 wagons-réservoirs, dont le vin a été reconnu mouillé, qu'un wagon-réservoir vin a été refusé par le destinataire avant toute déclaration en douane et qu'un wagon-réservoir moût a été refoulé sur l'Italie, le destinataire ayant refusé d'en prendre livraison.

Par ces quelques précisions, on peut se rendre compte que si l'importation en France des vins italiens paraît s'accroître, ce sont en général des vins de qualité inférieure qu'on cherche à faire entrer, grâce à des facilités d'exportation et que nous sommes toutefois loin des chiffres de 5.000 hectos par jour ou de 50.000 hectolitres par semaine indiqués dans les informations tendancieuses répandues ces jours derniers, dans la presse, par les spéculateurs à la baisse. — C. G. V.

Sur les lois de l'hybridation (1). — Pour répondre à un désir de renseignements complémentaires, je dirai que toutes les lois indiquées s'appliquent intégralement, non seulement à la vigne, mais à tous les végétaux et notamment à l'hybridation du blé.

Je ne doute pas qu'en mettant en pratique les lois de Malingier et du colonel Vuillier, on ne puisse obtenir rapidement une variété de blé répondant au desideratum que l'on se pose.

Si l'on veut obtenir un blé résistant à la verse, à la rouille et rustique, sous un climat donné, il faudra choisir 4 variétés de pays, et non des hybrides, répondant à ces conditions, les croiser entre elles, puis prendre ce produit obtenu comme mère et l'hybrider par un père ayant les qualités de production et de farine que l'on vise ; si ce père, de race pure, ne remplit pas toutes les conditions désirées, il faudra le créer en se conformant à la loi du colonel Vuillier. — J.-F. Ravat.

Station agronomique et œnologique du Gard à Nîmes

Leçons et applications pratiques d'œnolofgie

Une nouvelle série de Cours d'œnologie pratique *méridionale* avec application aura lieu à la Station agronomique et œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nîmes, du mercredi 7 janvier (9 h. du matin) au samedi soir 17 janvier 1931 inclus.

On y est admis sans examens ni titres ou limites d'âge, sur simple demande adressée au directeur *le plus tôt possible.* Ils s'adressent à tous ceux qui ont à produire, à manipuler, vendre ou acheter du vin, et qui veulent se mettre au courant de leurs métiers ou s'y perfectionner : producteurs, dirigeants de Caves coopératives, commissionnaires, courtiers, négociants, etc... Cet enseignement porte tout particulièrement sur la vinification, la conservation, l'appréciation et l'analyse, et toutes autres questions intéressant les vins *du Midi.*

Programme et règlement sur demandes accompagnées d'un timbre, retenir sa place *définitivement le plus tôt possible*, s. v. p.

(1) Voir *Revue*, tome LXXIII, page 321.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 245 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 260 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¼ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Émilion, Pomerol, de 4.500 à 20.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 675 à 750 fr. Mâconnais, 600 à 650 fr. ; blancs, 700 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 900 à 1.100 fr. Beaujolais, de 700 à 1.000 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 500 à 600 francs. Vins blancs de Blois, 450 à 525 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1929 : de 130 à 150 fr. Vins rouges, 14 fr. le degré. Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noah, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929 : Rouge, de 12 fr. 75 à 17 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. 50 à 16 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 16 fr. » à 17 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de 11 fr. 25 à » fr. » le degré. Trois-six de marc v., 1.100 à 1.125 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, 1.250 à 1.300 fr.

MIDI. — *Nîmes (29 décembre 1930).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de » fr. » à » fr. » le degré. Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. à » fr. le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (*23 décembre*). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 15 fr. 50 à 17 fr. le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de 17 fr. » à 18 fr. » le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. » les 100°. Marc 52°, de » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » fr. à » ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr.

Béziers (*26 décembre*). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 21 décembre 1930. Vins nouveaux, de » fr. » à » fr. ». Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

Perpignan (*27 décembre 1930*). — Vins, de 16 fr. » à 18 fr. » le degré.

Carcassonne (*27 décembre*). — Récolte 1930, de » fr. » à » fr. le degré. Pas d'affaires.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à » fr, ; 1929, H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à de » fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, » à » fr. Vieux 1928 : » à », B.-Rhin » à ». Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 158 fr. » à 162 fr. ; orges, 82 fr. » à 94 fr. ; escourgeons, 61 fr. à 72 fr. ; maïs, 79 fr. » à 80 fr. ; riz, 165 fr. ; seigle, 69 fr. à 80 fr. ; sarrasin, 76 fr. à 81 fr. » ; avoines, 70 fr. » à 75 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 92 fr. 46 à » fr. ». Buenos-Ayres, 46 fr. 33 à » ». Chicago, 73 fr. 50. — Sons, 54 fr. à 62 fr. — Recoupettes, de 44 à 55 fr. ; remoulages, de 50 à 90 fr. — **Semences : Blés,** » à » fr. » ; avoines, » à » fr. ; » à » ; seigles, fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 300 à 350 fr. — Hollande commune, de 95 à 135 fr. ; jaune ronde, de 60 fr. à 70 fr. ; Saucisse rouge de Bretagne, de 90 fr. à 110 fr. ; Saint-Malo, 65 fr. à 70 fr. ; Rose, 110 fr. à 120 fr. Sterling, de 80 à 90 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 140 fr. à 175 fr. ; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr. ; paille de seigle, 150 fr. à 185 fr. ; luzerne, 300 fr. à 330 fr. ; foin, 280 fr. à 320 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 450 à 525 fr. ; trèfles violet du Midi, de 440 à 560 fr. ; Féveroles, de 98 à 101 fr. ; luzerne, de 650 à 925 fr. ; sainfoin, 210 à 220 fr. ; vesces, » fr. à » fr. ; vescillons, » à » fr. ; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr. ; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 104 fr. » ; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr. ; Coprah, 66 fr. ; Arachides courant, 69 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 189 fr. » à » fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. 50 à 17 fr. ». — Veaux, 8 fr. » à 19 fr. ». — Moutons, 5 fr. » à 36 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 50 à 10 fr. 60. — Longe, de 11 fr. » à 16 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. » ; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30 ; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 109 fr. » à 114 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 93 fr. 50 à 101 fr. » les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 110 fr. » à 115 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates Pilon,** 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs ; neige, 265 fr. **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux,** 31 fr. — **Chaux blutée,** de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé,** 60 fr. — **Carbonate de soude,** 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Malaga frais, de 500 fr. » à 800 fr. ». — Chasselas de Moissac, de 1.800 fr. à 2.200 fr. — Châtaignes, de 80 fr. à 150 fr. — Noix, de 600 fr. » à 850 fr. ». — Poires de choix, de 800 à 1.800 fr. — Poires communes, de 130 à 350 fr. — Pommes de choix, de 400 fr. à 1.200 fr. ; communes, de 180 à 300 fr. — Citrons, de 250 fr. à 350 fr. — Bananes, de 500 fr. à 600 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 250 fr. à 350 fr. — Choux verts, 25 à 70 fr. le 100. — Choux-fleurs, 250 à 600 fr. le cent. — Tomates d'Algérie, de 300 à 400 fr. — Laitues du Midi, de 90 à 175 fr. le cent. — Haricots verts, de 600 à 1.200 fr. — Artichauts d'Espagne, de 50 à 60 fr. — Endives françaises, de 300 à 500 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE